

[Akceptuje](#)

W ramach naszej witryny stosujemy pliki cookies w celu świadczenia państwu usług na najwyższym poziomie, w tym w sposób dostosowany do indywidualnych potrzeb. Korzystanie z witryny bez zmiany ustawień dotyczących cookies oznacza, że będą one zamieszczone w Państwa urządzeniu końcowym. Możecie Państwo dokonać w każdym czasie zmiany ustawień dotyczących cookies. Więcej szczegółów w naszej [Polityce Prywatności](#)

[Portal](#) [Informacje](#) [Katalog firm](#) [Praca](#) [Szkozenia](#) [Wydarzenia](#) [Porównania międzylaboratoryjne](#)
[Kontakt](#)



[Laboratoria](#)
[.net](#)
[Innowacje](#)
[Nauka](#)
[Technologie](#)

[Logowanie](#) [Rejestracja](#) [pl](#)

Newsletter

zapisz się



[Strona główna](#) > [Start](#)

Smakołyk intelektualistów

Problemów takich nie ma ze świeżo odkrytym pięciofosforanem inozytoli, składnikiem hamującym aktywność enzymu PI3K. Pięciofosforan testowano na mysich modelach choroby i na komórkach nowotworowych. Jak się okazało pięciofosforan inozytoli hamuje wzrost guza u myszy, a także wzmacnia cytotoksyczny efekt leków wykorzystywanych w leczeniu raka jajników i płuc. Działanie to mogłoby być wykorzystywane w uwrażliwianiu komórek nowotworowych na działanie popularnie stosowanych leków antynowotworowych. Pięciofosforan jest składnikiem występującym w popularnych roślinach strączkowych (takich jak soczewica, groch i fasola) a także w otrębach pszennych i orzechach, substancją nietoksyczną, rozpuszczalną w wodzie. Właściwości te sprawiają, że pięciofosforan jest obiecującym terapeutycznym składnikiem, a jego dodatkową ogromną zaletą jest nietoksyczność nawet w dużych ilościach, co daje mu przewagę nad konwencjonalnymi chemioterapeutykami.

W polskiej tradycji orzechy są symbolem szczęścia. Ale orzech to także ulubiony smakołyk intelektualistów. W starożytności orzech włoski uważany był za symbol czaszki ludzkiej. Być może stąd właśnie bierze się fakt, że orzechy powszechnie są uważany za owoce, którymi należy się zająć, aby stać się mądrzejszym. Pomijając aspekt kulturowy warto je jeść, ponieważ nawet niewielka ilość orzechów zapewnia codzienne zapotrzebowanie ludzkiego organizmu w nienasycone

kwasy tłuszczowe, które korzystnie wpływają m.in. na układ krwionośny, zmniejszają stężenie złego cholesterolu. Orzechy obniżają poziom cukru we krwi, a także pobudzają pracę mózgu i łagodzą stany depresyjne. W medycynie wykorzystywane także są również w terapii przeciw miażdżycy. Orzechy są nieocenionym źródłem witamin A, C i E oraz wapnia, magnezu, potasu i fosforu. Niestety orzechy mają jedną wadę – są wysokokaloryczne. Orzechy, to nie tylko drogocenne wartości odżywcze, idealny dodatek do deserów i potraw. Źle przechowywane, niedojrzałe czy zbyt stare mogą okazać się szkodliwe. Dlatego warto pamiętać, że orzechy w skorupce najlepiej przechowywać w suchym i chłodnym miejscu i w żadnym wypadku nie pozwolić, aby obrosły pleśnią, gdyż taka pleśń jest źródłem rakotwórczych substancji. Ponadto niedojrzałe orzechy z charakterystyczną miękką, zieloną skórką, zawierają substancję, z której tworzą się trujące cyjanki, a orzechy ziemne mogą być silnymi alergenami. Wyróżnia się:

- **Orzech włoski** - jest jednym z najstarszych drzew. Pochodzi z Azji Mniejszej i krajów Morza Kaspijskiego. Służy do produkcji past oraz oleju.
- **Orzech laskowy** - to owoc leszczyny. Orzechy te bardzo pożywne, posiadają około 60% tłuszczu.
- **Orzechy ziemne** - czyli arachidowe, botanicznie nie są orzechami, lecz owocami strączkowymi, z tą różnicą, że wykopuje się je z ziemi. Produkuje się z nich masło orzechowe i olej.
- **Orzeszki nanercza** - ojczyzną ich jest Brazylia. Posiadają około 40 % tłuszczu są bardzo pożywne i kaloryczne.
- **Orzeszki cola** - produkuje się z nich coca colę. Owoce z drzewa cola powszechnie uprawianego w Afryce zawierają ok. 3% kofeiny i ułamek procenta teobrominy. Same orzeszki mają także zastosowanie w medycynie.
- **Migdały** - dzielimy na słodkie i gorzkie. FDA (Food and Drug Administration) donosi, że codzienne spożycie ok. 40 gramów migdałów dziennie może obniżyć ryzyko choroby niedokrwiennej serca. 40 gramów migdałów odpowiada około 1/3 kubka lub ok. 34 orzechom. W związku z powyższym zostały one na stałe wprowadzone do diety korzystnie wpływającej na obniżenie poziomu cholesterolu LDL.
- **Orzechy kokosowe** - największe orzechy z grubą warstwą miąższu, których wewnątrz wypełnione jest białym, słodkim mleczkiem. Z miąższu natomiast produkuje się masło i olej, wiórki wykorzystywane są do wyrobu makaronów kokosowych i słodyczy.
- **Makadamia** - największe plantacje są na Hawajach i w Indonezji. Te miękkie i smaczne orzeszki są podawane jako deser lub jako dodatek do koktajli.
- **Orzeszki brazylijskie**

Zestawienie porównawcze:



VI Międzynarodowa
Konferencja Naukowa
„Inżynieria Środowiska - Młodym Okiem”



ANALITYKA
NAUKA I PRAKTYKA



CITRUM

**CHEMIA
i BIZNES**



**Świat
Chemii**

www.SwiatChemii.pl



e-biotechnologia.pl



**BADANIA
BIEGŁOŚCI**